ANNO XXX Roma, 16 Luglio 1934 - XII FASCICOLO 688

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Contro l'erosione del terreno in montagna

Si stanno facendo, negli Stati Uniti d'America, esperienze, che meritano tutta la nostra attenzione, sulla quantità di terra vegetale, che le acque superficiali strappano ogni anno alla montagna.

Il denudamento della montagna sta apportando le sue disastrose conseguenze anche al di là dell'Oceano. Secondo quanto scrive il Sig. Bennet nella « *Geographical Review* », ben 13,6 milioni di ettari si debbono considerare come ormai totalmente perduti, isteriliti per sempre, per la totale erosione della terra vegetale. Ben altri 50 milioni sono in via di ridursi nelle stesse condizioni; in tutto una superficie due molte quella dell'Italia!!

Le cause di una tale devastazione sono le stesse che da noi: taglio a raso del bosco; susseguente messa a coltura del terreno, senza alsuna sua razionale sistemazione; abbandono del medesimo appena i raccolti cominciano a non essere più rimunerativi.

Secondo le esperienze fatte dal « *Bureau of Chemistry and Soils* », in un terreno argilloso, con una pendenza dell'8 %, si verificherebbero le seguenti perdite annuali, per acre (0,4047 di ettaro):

in terreno abbandonato . .	108,44	tonnellate
coltivato a segala	89,00	»
a medica	0,40	»
a prato stabile	0,89	»

Questo corrisponde ad un abbassamento dello spessore, nel terreno nudo: di 2,6 cm. all'anno; nel terreno a segala di 2,0 cm.; in quello a medica di 1 decimillimetro, e del doppio circa nel prato. Naturalmente tali cifre crescono in relazione all'aumento della pendenza; alla minore tenacità del terreno; alla sua lavorazione, e allo smovimento operato dal passaggio del bestiame minuto. Non ci deve quindi meravigliare se nella regione di Morgan e Monroe fu constatato l'esportazione di 6860 metri cubi di terra, verificatasi in pochi anni, su una superficie di appena un acre; ciò che corrisponde all'asportazione di uno strato di 2,00 m. di spessore!

Il Bennet calcola che gli Stati Uniti d'America subiscano annualmente una perdita in raccolti di 200 milioni di dollari, per effetto del dilavamento superficiale del terreno; ma che le perdite in capitale siano molto, molto superiori. E cioè per il dilavamento del fosforo, potassa e azoto di 2 miliardi di dollari, e per l'esportazione della terra fine di 126 miliardi!

Il danno dell'erosione della terra si manifesta in modo diverso. Ora sotto forma di un abbassamento uniforme, su tutta la superficie, dello strato terroso (*Sheet erosion*); ora di un assolcamento della superficie, come di tante carreggiate (*Chanell-trench erosion* o *gully erosion*); e infine di un'erosione più profonda, per effetto della quale le striscie intermedie di terreno vengono portate a scoscendere, e si ha tutta una rovina (*Bad land*). Si presenta una forma piuttosto che l'altra, a seconda della natura del terreno del suo spessore e del suo pendìo, ma più di tutto a seconda della durata del fenomeno; giacchè si può dire che tutte le erosioni si iniziano con una riduzione dello spessore del terreno, passano ad un assolcamento del medesimo, e terminano colle formazioni di burroni profondi, e rovina completa della pendice.

Naturalmente a questi danni, che si possono dire originali seguono poi i franamenti; le deposizioni caotiche a valle dei materiali, sotto forma di coni di deiezione; il lento sollevamento del letto dei fiumi, e l'aumentata frequenza e intensità delle alluvioni. Ancora non si è spenta in America l'eco dell'ultima alluvione del Mississipì, che causò un danno di ben 2 miliardi di dollari, agli Stati del suo corso inferiore.

I mezzi con cui gli americani cercano di opporsi ai danni dell'erosione sono quelli stessi cui ricorriamo noi da secoli. Per i terreni in minor pendìo: le lavorazioni orizzontali, anzi che a rettochino; l'avvicendamento della cultura di foraggere con quelle dei cereali, in quanto si è visto che basta un simile provvedimento a diminuire il trasporto della terra del 57 %; le abbondanti concimazioni con calce e superfosfati che accentuano tale effetto; le lavorazioni profonde che facilitano la penetrazione dell'acqua. Per i terreni in pendìo un po' più forte si ricorre all'apertura di fossi a girapoggio, che rompono la forza delle acque selvaggie, superficiali; l'impianto di siepi o di alberature orizzontali; una larga diffusione data ai medicai e ai prati permanenti.

Le terrazzature dovrebbero servire per le falde più appese, ma è facile comprendere come un simile mezzo di sistemazione del terreno trovi scarsa applicazione in un paese a mano d'opera tanto elevata, e coi prezzi attuali così bassi dei prodotti agricoli. Per questi terreni, in quanto siano stati diboscati e coltivati per qualche anno e poi abbandonati, si preferisce ricorrere al rimboschimento.

E' in atto negli Stati Uniti d'America, una politica di rimboschimenti in grande stile, che ha di mira due scopi: procurare lavoro ai disoccupati; togliere dalla

disoccupazione una quantità di terreni, che lasciati a se stessi non fanno che immiserirsi e diventare causa di danni gravi al paese, coll'accentuazione delle inondazioni.

Ciò che manca agli Stati Uniti è una legge come quella nostra del '77, sul vincolo, la quale risalga alle origini prime del male, e impedisca il diboscamento e dissodamento di quei terreni, i quali, a priori si sa che non potranno mai essere convenientemente ridotti a coltura agraria. Legge veramente prefascista, alla quale la Milizia Nazionale Forestale sta oggi dando le più larga ed efficace applicazione, e che indubbiamente, a parte tutti i provvedimenti di ordine integrativo da cui è bene sia accompagnata, costituisce la più sicura salvaguardia contro la definitiva rovina della montagna.

* * *

Lo spopolamento della montagna è uno dei temi all'ordine del giorno. Vi è una quantità di gente che si affanna a ricercarne le cause nelle circostanze più diverse. Noi riteniamo che vi siano due forme di spopolamento; una accidentale, l'altra permanente. La prima è dovuta all'apertura di grandi strade di comunicazione; all'impianto in fondo valle di opifici, che richiedono molta mano d'opera; a eccezionali periodi di prosperità industriale, ecc. Tutte queste circostanze sollecitano il montanaro a lasciare il suo tugurio, nella visione di una vita migliore. La montagna si impoverisce dei suoi figli, ma momentaneamente soltanto, perchè basta un qualsiasi mutamento nelle circostanze cui sopra perchè i fugiaschi ritornino ad essa. Lo spopolamento permanente è invece un fenomeno molto più grave; esso è dovuto al progressivo istelimento della montagna; effetto dei cattivi sistemi di sfruttamento che portano al dilavamento della sua terra migliore. Il suolo si assottiglia di giorno in giorno si impoverisce, finchè il montanaro non vi può più vivere, e allora, emigra, ed emigra per sempre. Questa è la vera grande rovina della montagna.

Di questi spopolamenti permanenti terribili esempi ci offre la Cina. Nella regione del Schansi, gli abitanti utilizzarono prima il bosco a raso; poi presero a dissodare il terreno e a coltivarvi biade e patate. Queste coltivazioni durarono per anni con raccolti che andarono sempre decrescendo. Finchè il dilavamento del terreno finì per prendere il sopravvento. I piccoli ruscelli, che prima portavano acque perenni, si disseccarono del tutto, e in loro vece si sostituirono i torrenti rovinosi. Cominciarono a emigrare i contadini dalle piccole abitazioni isolate; poi i borghi; i villaggi; finchè tutta la regione è diventata un deserto assoluto. Spopolamento completo, e non momentaneo, ma permanente, dovuto agli sconvolgimenti fisici provocati dal cattivo uso della terra.

Vi è stato qualche bello spirito che, fra le cause dello spopolamento delle montagne, ha voluto da noi comprendere la legge forestale; sarebbe come chi dicesse che causa della miseria in cui si viene a trovare il dilapidatore del proprio patrimonio, è il tutore che la legge gli impone, onde evitargli la rovina completa! Fra le tante altre provvidenze del Fascismo dobbiamo comprendere anche questa: avere tolta la montagna ai demagoghi, i quali cercavano di sfruttarne i voti con l'illusione di una libertà che era la prima causa di tutti i loro danni.

A. C.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Il pomodoro e la sua industria

Col permesso di S. E. Marescalchi, sottosegretario di Stato per l'Agricoltura e le foreste, pubblichiamo questo suo altro articolo dei suoi interessantissimi scritti agrari.

La coltivazione di questo ortaggio in pieno campo in Italia è cosa relativamente recente e costituisce una notevole coltura da rinnovo nonchè una fonte di discreto reddito per parecchie zone italiane, mentre alimenta un commercio con l'estero che è andato assumendo importanza cospicua. Infatti nel quinquennio anteguerra non si esportavano che 114 mila quntali di pomodoro fresco e 396 mila di conserva; oggi se ne mandano fuori circa 300 mila di fresco e 744 mila di conserva.

Sulla produzione totale di 7 milioni e mezzo di quintali come media degli ultimi sette anni dominano l'Italia Settentrionale e la Meridionale, con l'Emilia e la Campania rispettivamente. La maggior parte di questa produzione è assorbita dall'industria delle conserve, la quale lo scorso anno avrebbe dato 370 mila quintali di conserva e 550 mila di « pelati ». L'esportazione di pomodoro fresco da tavola, che aveva sorpassato i 415 mila quintali nel 1929 e 1930, si è contratta negli ultimi due anni per effetto della crisi economica. Nello scorso 1932 si esportarono 269 mila quintali; l'87 per cento va in Germania; il 95 per cento delle spedizioni avviene da maggio ad agosto. A fine agosto cessano, in generale, le richieste dei principali mercati europei perchè comincia la produzione locale. E' evidente l'interesse dei nostri coltivatori di spingere al massimo la precocità del raccolto perchè solo così si realizzano i migliori prezzi.

I maggiori concorrenti nostri sono le Isole Canarie, che esportano da ottobre a giugno prodotto selezionato assorbito per tre quarti dal mercato inglese, e l'Olanda, che ha dato sviluppo a questa coltura solo da una ventina d'anni e deve ricorrere alle serre calde e fredde: essa esporta, da maggio a ottobre-novembre, per il 55 per cento in Gran Bretagna e il 40 per cento in Germania. In misura più limitata concorrono a rifornire i mercati europei la Spagna e l'Algeria.

Come abbia influito una razionale intensa propaganda sulle virtù del pomodoro a diffonderne l'uso sempre crescente fra il popolo si comprende dal fatto che Gran Bretagna e Germania, consumando pomodoro tutto l'anno, insieme assorbono l'85 per cento di tutto il traffico di esportazione del pomodoro da Italia, Canarie, Olanda, Spagna e Algeria, ammontante a 2 milioni e 250 mila quintali all'anno.

Ma la nostra esportazione è suscettibile di incremento. Già un grande progresso si è fatto in questi ultimi anni. Mancavano i tipi di pomodoro a frutto sferico, liscio, con polpa carnosa e pochi semi quali vogliono i mercati esteri, e troppo erano deficienti la selezione, la suddivisione per grossezza e i metodi di imballaggio. Ora questi difetti sono superati, e bisogna riconoscere che in questo ha merito massimo l'Istituto Nazionale per l'Esportazione che già tanto bene ha fatto e fa per il nostro traffico di derrate agrarie con l'estero. Nello scorso anno si sono imposte determinate regole cui gli esportatori devono obbedire se vogliono mandar fuori merce degna del nome d'Italia. Ebbene, nota giustamente il bravo Domenico Maltan, ad onta della peggiorata situazione economica del consumo i prezzi realizzati nell'ultima campagna sotto le ferree disposizioni di controllo furono superiori a

quelli dell'anno precedente in cui si poteva esportare come si voleva; e precisamente risultarono in media 131 contro 111 al quintale sui mercati tedeschi, 186 contro 127 su quelli svizzeri, 196 contro 145 su quelli austriaci. Anche in periodo di depressione del mercati, un prodotto sufficientemente selezionato porta migliori ricavi.

L'avvenire per l'esportazione del pomodoro fresco è tutt'altro che fosco, anche perchè il pomodoro olandese, per le condizioni in cui se ne effettua la coltivazione, arriva sui mercati con un costo superiore al nostro. Per ora la coltivazione del pomodoro da esportazione è concentrata per il 25 per cento in Sicilia, il 22 in Emilia, il 15 nelle Marche, il 13 nelle Puglie, l'11 negli Abruzzi e il 10 in Toscana. E' notevole quello che è avvenuto nel Ragusano. La coltura del pomodoro precoce, che trent'anni fa era fatta appena su un centinaio di ettari, oggi occupa 600 ettari e a Scicli è diventata il fulcro di una vitalissima attività agricola. Si coltivano ormai solo varietà tonde, lisce, inglesi e olandesi, e si dispone di irrigazione. La raccolta comincia ai primi di maggio; è la prima d'Italia. Lo scorso anno si arrivò ad esportare da quel centro ben 60 mila quintali, che furono pagati ai produttori da 60 a 65 lire il quintale. Molto vi sarà da fare anche nella zona di Licata e Falconara in provincia di Caltanissetta, ove si hanno quasi mille ettari a pomodoro: occorre perfezionare la coltivazione e cambiare le varietà; vi si possono avere pomodori maturi, pronti ai primi di aprile. Fra le varietà di pomodoro da conserva che largamente si coltivano in Emilia, Romagna, Campania, Litorale Adriatico, Puglie, ecc. va rilevata quella che serve alla produzione dei «pelati». Questa forma di conservazione del pomodoro, che si limita a togliere la buccia, ha molto incontrato il gusto del pubblico all'estero, tanto che molto più della metà della nostra esportazione di conserva è di «pelati». La varietà che meglio si adatta a questa lavorazione è la *San Marzano o lunga*. Il nome è venuto da San Marzano sul Sarno, un paese dell'Agro nocerino ove eccellono per coltura intensiva di pomodoro anche Nocera, Pagani, Sant'Egidio di Montalbino, Corbaro, Angri, San Valentino. Nella piana di Salerno dominano Salerno, Montecorvino, Pugliano e Rovella. Nella piana di Battipaglia e zone viciniori la coltura del pomodoro ha significato il benessere della popolazione e il fiorire dei paesi.

L'industria della conserva di pomodoro e il suo commercio d'esportazione dettano la legge del prezzo ai produttori delle maggiori masse. Ora le vicende degli ultimi anni sono state assai capricciose. All'aprirsi della campagna 1932 esistevano tali rimanenze dei precedenti raccolti e i prezzi erano talmente vili da scoraggiare la produzione. La campagna 1932 fu caratterizzata da scarsa produzione di merce lavorata e allora si sono esaurite le vecchie disponibilità e si è veduto determinarsi un rapido rialzo di prezzo. Questo non è che la ripetizione di un ciclo già verificatosi parecchie altre volte. A un periodo favorevole, di uno o due anni, succede un periodo sfavorevole, perchè la produzione sale oltre la possibilità di smaltimento e si ha la depressione di prezzo. Nel 1927 si ebbe scarsa produzione (poco più di 4 milioni e mezzo di quintali) e i prezzi furono alti; nel 1929 la superficie a pomodoro aumentò del 50 per cento e la produzione salì a 10 milioni e mezzo di quintali: quindi pletora, prezzi rovinosi, scoramento. Non bisogna fidarsi molto con i salti a prezzi eccessivi. Il doppio concentrato passò da 80 lire a 280, ma oggi ripiega a meno di 200. E' il prezzo regolare — e in proporzione a quello degli altri prodotti — che assicura tranquillità all'industria. Occorre, quindi, non cadere nelle esagerazioni quest'anno. Il competente dott. Giovanni Scarpitti, acuto studioso di questo ramo d'industria, si augura che gli industriali limitino la loro produzione presso a poco a quella che fu lo scorso anno, ma saprattutto curino la qualità in modo da avere prodotti eccellenti.

Ma un largo avvenire per la coltura del pomodoro si presenta nel mercato interno nazionale. Il consumo di questo buono e sano ortaggio deve ancora molto estendersi, e infatti già si nota un crescendo di consumo individuale in questi ultimi anni. Il pomodoro si offre sui nostri grandi mercati di consumo in tutti i mesi dell'anno. Si comincia con quelli di serra di Liguria, seguono quelli di Libia, poi cominciano i Siculi, i Campani e via via tutti gli altri. Da dicembre a maggio arriva il pomodoro da «serbo» al quale molto giustamente, nota il bravissimo prof. Dario Guzzini, è tempo di dedicare interessamento meno superficiale di quanto finora si è fatto. I pomodori da serbo di Campania, di Puglia, di Toscana e d'Emilia hanno avvenire. Nelle ultime annate sono aumentate le masse offerte da novembre ad aprile, e piace quello a grappoli asimmetrico, a frutto piccolo, di colorito molto vivo, quasi sferico e integro.

Il pomodoro, prezioso per rendere più saporiti e più accetti altri cibi, accompagnandoli con gli zuccheri, gli acidi, i sali, le vitamine, ecc. di cui è ricco, giova al povero ed al ricco, entra in cento modi nella dieta dalla più complessa alla sobria; crudo, cotto, affettato, in insalata, in conserva; è utile ai sani e non fa male ai malati. E' l'ortaggio di cui gli Italiani devono fare assai maggior uso, per il loro bene e per quello dell'agricoltura.

ARTURO MARESCALCHI
Senatore del Regno.

La calciocianamide al cavolfiore

La pratica della concimazione azotata al cavolfiore con calciocianamide nei solchi va tramontando; nei solchi nei quali scorre l'acqua per irrigare questa coltura, alla sorgente si aggiungeva la calciocianamide la quale veniva, mescolandosi coll'acqua, portata alle singole pianticelle.

Ma non tutto il concime però giungeva a destinazione, poichè parecchio, e specialmente quella parte che galleggiava sull'acqua, si raccoglieva inutilizzata in fondo al campo.

Si pensò quindi meglio alla concimazione diretta in copertura nel mese di agosto, spargendo la calciocianamide prima della irrigazione.

La quantità di essa va da gr. 25 a gr. 30 per pianta. Tale concimazione si adatta molto bene nei terreni della vallata dell'Esino, in gran parte argillosi, e non solo nei terreni irrigui, ma anche in quelli asciutti e collinari. In questi ultimi, eseguita la concimazione con calciocianamide in copertura nella quantità sopra detta, si procede alla innaffiatura colle solite norme, attingendo l'acqua dal carro-botte, e distribuendola col secchio.

E' un fatto che eseguita la concimazione, e dopo due o tre innaffiature, le piante resistono assai di più alla siccità estiva.

Quali risultati si consegnono colla concimazione con calciocianamide? Piante robuste, vegete, ricche di un bel fogliame verde e predisposizione ad un anticipo di fioritura.

Si ottiene anche una maggior resistenza alle malattie e in modo speciale agli attacchi dell'Alternaria, che è solita fare al cavolfiore le sue visite perniciose nella prima quindicina di novembre.

Concludendo, è pratica, questa della concimazione del cavolfiore in copertura colla calciocianamide, facile, economica, non venendo a gravare il costo su ogni pianta per non più di un centesimo e mezzo, e, quel che importa, rimuneratrice in quanto che si può ottenere un prodotto precoce, sano e sempre adatto all'esportazione.

Dott. A. BALDI.

L'agricoltura alla XVI Fiera Campionaria di Padova

(*Corrispondenza particolare de* « *La Rivista Agricola* »)

S. MARIA DI SALA (Venezia), luglio 1934.

Se l'impressione generale che si riportava visitando la XVI Fiera di Padova era quella di esser qualche cosa di meno degli anni precedenti, tuttavia nei riguardi dell'agricoltura essa segnò evidentemente una tappa in avanti. Anzi una tappa luminosa, di cui cercherò dare un'idea ai lettori.

* * *

Comincierò dalla Mostra che fu chiamata la più significativa: LA MOSTRA DELLE BIETOLE E DELLO ZUCCHERO. All'invito fatto dall'Ente Fiera risposero quasi 60 ditte, tutte fornitrici di materiali interessanti l'industria saccarifera, la fornitura dei semi di barbabietola e le industrie utilizzanti i sottoprodotti. Il Sindacato Veneto degli Artisti seppe rendere con efficacia plastica notabilissima, l'opera di trasformazione della barbabietola in zucchero, numerose nitide fotografie mostravano come è curata la selezione dei semi di bietola, come venga preparato il terreno ed un plastico dimostrava che la più gran parte della coltura delle bietole è nel Veneto, nell'Emilia e nella Lombardia. Illustrata e chiara risultava da un plastico l'opera concorde del Consorzio Nazionale dei Produttori di zucchero e l'Associazione Nazionale dei Bieticultori.

Esisteva pure un piccolo modello di zuccherificio in funzione, proveniente da Vienna, nè fu dimenticato il ramo imballaggio.

Illustratissimi i sottoprodotti. Anzitutto il melasso coi derivati lievito, alcool denaturato, alcool fino ed assoluto con tutte le loro pratiche utilizzazioni domestiche, industriali e belliche.

In secondo luogo le polpe secche, mangime d'alto valore nutritivo, molto appetito dal bestiame.

E' da notare che il sistema corporativo già vive da molto tempo nel campo saccarifero. Il visitatore veniva a sapere che 100 mila ettari di terreno, quasi tutti nella valle Padana, sono coltivati a bietole, le quali lasciano un terreno arricchito per la successiva coltivazione del frumento. Veniva a conoscere pure l'attività che adduce la coltivazione della barbabietola, la quale richiede varie macchine agricole, bestiame da lavoro e molta mano d'opera. L'opera poi del zuccherificio era visibile dal momento del ricevimento delle bietole fino all'opera di analisi, di campionatura, di taratura, alla fabbricazione ed alla vendita dello zucchero.

Illustrata tutta l'importanza di questo ramo di commercio, sia per gl'impianti delle fabbriche italiane, calcolati del valore di un miliardo e 400 milioni, sia pei 50 milioni di quintali di merci varie, che l'industria saccarifera fa viaggiare ogni anno.

La quale industria, se si serve di macchine estere, dà tuttavia all'estero altri apparecchi d'invenzione o di perfezionamento italiano; lode viva alla tecnica nostrana. Accanto allo zucchero era possibile la visione di altre attività che sono di complemento all'industria dello zucchero. Così la fabbricazione delle marmellate, dell'acido lattico, della mannite, degl'insetticidi arsenicali.

Tutto questo era stato disposto in una forma nuova, plastica, armoniosa, che non stancava il visitatore, grazie all'opera di veri artisti quali Geri, Dormal, Lazzaro, Rizzato, Rivato, Morato e Strazzabosco. Noto fra gli espositori ed illustratori della Mostra dello Zucchero il Cav. di Gr. Croce Dott. Ilario Montesi presidente del Gruppo Saccarifero Padovano; l'on. Arlotti Amministratore dello Zuccherificio Bonola di Ferrara; il Comm. Rizzo direttore del Consorzio Zuccheri, il Comm. Scarpari amministratore dello Zuccherificio Delta Po, il Comm. Ugo Ciancarelli direttore della Società Italiana Zuccheri, il Comm. Gino De Vecchi Segretario Generale della Federazione Nazionale Bieticultori; il Comm. Pelà presidente della Federazione Agricoltori di Rovigo, l'ing. Dupont, direttore dello Zuccherificio di Pontelongo ed altri molti.

* * *

Non è da tacere ne « *La Rivista Agricola* » la MOSTRA DELLA ROSA, con cui fu iniziata la Fiera, col rimpianto che la rosa non dura che... « *l'espace d'un matin* » e quindi la Mostra era sfiorita il giorno dopo.

L'idea fu gentile e geniale e non poteva che riuscire elegantissima, essendone promotrici ed espositori la baronessa Lydia Treves, la contessina Lonigo, la baronessa Gaby Treves dei Bonfili, la sig.a Pina Montesi, il cav. Moresco e poi le rinomate ditte padovane Italia Mazzuccato e fioreria Galeazzo.

L'ambiente signorile, arredato di vetri di Murano e di un'infinità di rose di ogni varietà, colore e profumo fu ammiratissimo dal Duca di Bergamo venuto per l'inaugurazione della Fiera. Premiate alla Mostra della rosa per le rose recise: Dina Montesi, baronessa Gaby Treves, prof. Santino Moresco, baronessa Lydia Treves, contessa Adelaide Lonigo.

Per ceste di rose: Galeazzo due premi e Mazzuccato. Per le mostre d'insieme: Fioreria Galeazzo; Sgavatti piante.

* * *

La Confederazione Nazionale degli Agricoltori volle pure una MOSTRA DEL PESCO che illustrò con grafici, fotografie, libri e disegni l'importanza della coltivazione del pesco in Italia e specialmente nelle Venezie, che ne fanno esportazione notevole in Austria, in Baviera, in Svizzera, in Francia ed altrove. Ammirati, per la loro eleganza e praticità gl'imballaggi, di cui c'era pure esposizione.

* * *

Una curiosissima esposizione, di cui c'erano già stati esempi nelle precedenti Fiere, fu la MOSTRA DELLA PESCA E DELLA VALLICOLTURA, comprendente: Mostra dell'Ispettorato del Pesce, Mostra della Vallicoltura, Mostra dei RR. Stabilimenti Ittiogenici, Mostra del Magistrato delle Acque, Stand delle Valli di Comacchio, Stabilimento di Piscicoltura agricola di Vercelli, Consorzio di Pesca del Piemonte e dell'Emilia pel ripopolamento ittico delle acque interne; Bonifiche Pontine e della Sardegna. Nè mancava la riproduzione della casa d'un pescatore delle Valli Venete, in cui si friggevano, per propaganda, i migliori frutti del mare. Tutto questo vicino ad un laghetto artificiale, attorno a cui un diorama simulava un contorno vallico e sul quale nuotano vari uccelli acquatici e la caratteristica botte da caccia, mentre piante vere di palude e canneti e chiaviche rende il paesaggio al naturale.

* * *

Nel I° CONVEGNO CORPORATIVO DEI PUBBLICI ESERCIZI delle Tre Venezie (11 giugno) fu notevole un ordine del giorno per gli agrumi, la frutta ed il vino.

Ordine del giorno che quì riporto:

« I datori e prestatori d'opera riuniti a Padova degli esercizi pubblici e pasticcerie;

premesso che il consumo del vino, delle frutta, degli agrumi, del riso ecc. — in perfetta rispondenza alle direttive

del Governo Fascista — è stato ed è incrementato dalla consapevole fattività e dalle iniziative collettive ed aziendali della Categoria;

rilevato che, a seguito di questa diligente azione, in cui hanno concorso e concorrono efficacemente le prestazioni dei lavoratori, il pubblico si è orientato verso una salutare e diffusa richiesta di detti prodotti;

considerata l'opportunità di dare sempre maggior impulso a tale opera lodevole: fa voti:

per gli agrumi e le frutta, che venga perfezionata la istituzione dei pacchi agrumari, i quali, selezionati e confezionati scrupolosamente, dovrebbero essere trasportati celerissimamente, a speciali condizioni favorevoli di tariffa ferroviaria e consegnati con altrettanta sollecitudine ai pubblici esercenti, onde mettere questi in condizioni di godere di un sensibile ribasso nelle quotazioni attuali del prezzo degli agrumi e provocare così, un corrispondente sgravio di prezzi al dettaglio ».

Da ciò scaturirebbe un largo beneficio pel consumatore, per l'agricoltore, per il grossista dei centri di raccolta e per lo stesso pubblico esercente, il quale ultimo, in seguito alla sua coscienziosa e disciplinata linea di condotta per l'adeguamento del costo della vita, somministra le spremute a prezzi scevri o quasi, di margine utile;

per il riso, che l'ordine del giorno presentato dai Dirigenti la F. N. F. P. E., ed approvato dal recente Convegno Nazionale promosso dalla F. N. F. Commercio Cereali; sia sempre osservato dai conduttori di esercizi pubblici e dai proprietari di pasticcerie;

per il vino, che anche per questo mirabile prodotto italico si diffonda l'uso moderato ma quotidianamente benefico. A tale scopo ricordano che tutti i conduttori di ristoranti, trattorie, osterie e bettole debbono sentire imperiosa la convenienza di comprendere il vino nei pasti a prezzo fisso;

confidano che le competenti Autorità, con apposite agevolazioni (orario di vendita delle bevande vinose, ecc.) facilitino, al riguardo, il compito dei Dirigenti sindacali, centrali e periferici;

dànno mandato ai dirigenti le Federazioni Nazionali di categoria di curare la realizzazione completa e definitiva del presente programma ».

* * *

Lo stesso giorno 11 giugno ebbe luogo nel grande salone delle riunioni alla Fiera anche il CONVEGNO VITICOLO, che raccolse tutte le più alte autorità del campo agricolo delle Tre Venezie. Noto: l'on. Milano Vice-Presidente del Consiglio Provinciale dell'Economia di Padova con il Segretario dott. Paganini, il prof. Vittorio Ronchi Ispettore Agrario per le Venezie, il prof. Dalmasso Direttore della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, il prof. Enrico Avanzi direttore della Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige, il prof. Malenotti direttore dell'Osservatorio Fitopatologico di Verona, il comm. prof. Cecchetti dei Tecnici Agricoli, l'ing. Giorgio Busetto, Presidente della Cattedra d'Agricoltura di Padova, il prof. Franchino Ispettore dei Consorzi della Viticoltura dell'Emilia, il prof. Cacchi direttore dell'Istituto Tecnico Agrario di Padova con numerosi allievi i direttori delle Cattedre Ambulanti delle Venezie, i proff. Riva, Marchettano, Jelmoni, Mariani, Guselotto, Vedovi, Toma, il dott. Gaddini della Calciocianamide, dott. Sgaravatti, dott. Donà del giornale « L'Agricoltore della domenica », dott. Meschini di « Avanguardia Rurale » ing. Gosetti, tutto il personale della Cattedra di Padova, il personale della Stazione di Conegliano e della Scuola con il suo Direttore prof. Manzoni ecc. ecc.

In questo importante convegno svolse un'interessante e, secondo il solito, esauriente, completa relazione il prof. Dalmasso, direttore della R. Stazione di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Egli parlò colla competenza che tutti gli riconoscono, della scelta del portainnesti americano e delle varietà nostrane più propizie per la rapida ricostruzione dei vigneti.

Ciò perchè non si vengano a ripetere errori, che, oltre ad esser causa d'una inutile spesa, rappresentano un'enorme perdita di tempo e di denaro.

La sua relazione sulla viticoltura nuova riguardò ad una una ad una,, le quindici provincie venete, secondo le particolari loro posizioni, illustrando ogni cosa con numerosissimi dati statistici e sperimentali, quali vengono seguiti organicamente e con metodo preciso da molto tempo — alla Scuola di Conegliano. Inutile dire che la relazione del celebre prof. Dalmasso, così densa di fatti e di cifre e pur così interessante, venne applaudita caldamente.

* * *

I tecnici agricoli convenuti da ogni parte d'Italia alla Fiera di Padova, furono invitati dalla Cattedra Ambulante d'Agricoltura della Provincia, d'accordo col Sindacato Nazionale dei Tecnici Agricoli ad una visita ai campi dimostrativi del SISTEMA DEL PELO PARDI a Montagnana.

Quivi, dopo cordiale accoglienza, il prof. De Marzi, l'ingegnere Del Pelo Pardi ed il dott. Maliani illustrarono i principii del sistema e nel pomeriggio tutti assistettero alla lavorazione del terreno con speciali apparecchi, di cui riconobbero la razionalità e sui quali ebbero le più esaurienti spiegazioni.

* * *

La MOSTRA D'AVICOLTURA E DI CONIGLICOLTURA venne inaugurata il giorno del Santo (13 giugno); e per l'abilità rinnovatrice del prof. De Marzi essa è riuscita, a giudizio dei tecnici, la migliore che finora sia stata presentata in Italia. Sulle orme dell'illustre tecnico dott. Meschini, adatte all'economia domestica delle campagne trivenete. Ecco la relazione della giuria per il pollame di razze locali:

Tra le varie categorie in cui era stata divisa la Mostra degli animali da cortile della XVI Fiera Campionaria Triveneta di Padova, quella dell'Avicoltura rurale esercitata esclusivamente con pollame locale è stata la più numerosa per ditte concorrenti e soggetti esposti.

Alla sezione A hanno partecipato la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, i Pollai provinciali di Torino, Padova, Forlì, Ancona e la Cattedra d'Agricoltura di Lonigo con n. 7 gruppi di adulti formati da tre soggetti e n. 14 gruppi di allievi, romati da 3-8 soggetti.

Alla Sezione B hanno partecipato n. 21 allevatori con n. 19 gruppi di adulti formati da 4-8 soggetti e n. 82 gruppi di allievi formati da 3-8 soggetti.

I criteri ai quali si ispirò la Giuria in perfetta concordanza con le nuove direttive tracciate dal Comitato Ordinatore della XI Mostra animali da cortile furono i seguenti:

1) Immunità da ogni incrocio con altre razze giacchè le razze italiane sono state in tutti i tempi universalmente riconosciute le migliori del mondo.

2) La Giuria ha potuto constatare come ad onta degli inconsulti incroci praticati negli ultimi decenni siano ancora presenti nei pollai rurali italiani, in sufficiente stato di purezza, un certo numero di soggetti capaci di consentirci la ricostituzione dei tipi primitivi. A questi tipi l'Italia è debitrice di aver potuto coprire sempre nel passato il suo fabbisogno in uova e carne di pollame e al tempo stesso alimentare una considerevole esportazione.

3) Ai fini della conveniente produzione nel pollaio rurale la Giuria ha considerato carattere indispensabile, fondamentale, la vigoria e la bellezza di rusticità non disgiunte da distinzione.

4) La Giuria non è stata nè poteva essere severa nei riguardi di alcuni caratteri secondari (tinta e uniformità di

piumaggio), caratteri che non hanno alcuna importanza nella produzione.

La Giuria concordemente riafferma la necessità di addivenire nel più breve tempo alla precisazione delle caratteristiche fondamentali indispensabili a indurre le razze, di cui necessitano gli allevamenti rurali. Riconosce altresì la necessità che vengano fissate le norme per una efficace selezione funzionale di questo pollame.

Tutto questo per evitare le attuali condizioni di incertezza e di disagio nelle quali vengono a trovarsi attualmente allevatori e giudici.

* * *

La GIORNATA DELLA SETA fu l'ultima importante manifestazione della Fiera e fu celebrata il 20 giugno. Dal discorso fatto dal Presidente della Fiera, prof. Guido De Marzi, risultò, che questa Mostra Corporativa della Seta rappresenta il coronamento dell'azione intrapresa tre anni or sono dalla provincia di Treviso.

L'importanza della coltura serica per le Tre Venezie risultò dalle cifre esposte dall'egregio oratore:

200.000 famiglie venete sono interessate alla bachicoltura. Producono 18 milioni di bozzoli. Usano 230 mila once di seme. Posseggono 186 filande, con 16.093 bacinelle. Ventinove mila operai lavorano alla produzione di 17 mila quintali di seta greggia.

Cifre che dicono moltissimo.

Il nob. dott. Roberto di Tocco Capo Ufficio Agrario dell'Ente Nazionale Serico nel suo discorso fece notare come nel Veneto si trovi completa l'industria della seta, dalla produzione del seme ai bozzoli, alla trattura, alla tessitura, alla confezione. Parlò della concorrenza giapponese, per cui il Governo Italiano intervenne premiando bachicultori e filandieri e vietando l'introduzione di seta estera nel regno.

La seta greggia vale ora in lire carta ciò che valeva nel 1914 in lire oro. Ma i bozzoli valgono assai meno.

Il mercato è alla mercè degli speculatori. Gl'industriali acquistano direttamente dai produttori e, per non rinvilire ancora il prezzo, è necessario che i bachicultori essicchino i loro prodotti, piuttosto che venderli a basso prezzo. Il che insistentemente consiglia la Confederazione degli Agricoltori.

Il tessuto di seta non è un lusso. Esso deve essere usato da tutti. Padova vende abiti confezionati di seta per uomo a L. 95.

La seta greggia di 1ª qualità fu quotata L. 39 al chilo dal Consiglio Provinciale dell'Economia corporativa di Milano il giorno 11 giugno ed il filato di rayon di 1ª qualità a L. 26,50 al chilo. E, per tessere un metro di stoffa serica femminile bastano poche decine di grammi di seta. Il Partito Fascista, il Ministero della Guerra ed il Ministero dell'Areonautica hanno autorizzato l'uso della divisa estiva di seta.

Il consumo di tessuti serici di uso comune è cresciuto in Francia del 50 % ed in Isvizzera del 25 %. E l'Italia, s'è recentemente messa sulla strada di far aumentare dal pubblico questo consumo.

La Mostra della Seta ha distribuito un gran numero di premi, consistenti in tagli di stoffe, estratti a sorte fra i visitatori della XVI Mostra.

Dott. ARTURO ALY-BELFADEL.

La moria degli olmi e i sostegni delle viti

In una nota dello scorso 1933, abbiamo parlato della morìa degli olmi, specialmente di quelli che servono di sostegno alle viti. Anche in quest'anno, in diverse campagne della nostra Italia, dove l'olmo è associato alla vite si comincia a constatare la cosidetta morìa degli olmi, la quale è cagionata da un fungo.

Non abbiamo mancato, in precedente nota, di illustrare questo nuovo malanno che tende a privare le nostre aziende di una pianta assai apprezzata, quale è l'olmo, e toglie alla vite in diverse località un sostegno giudicato tradizionalmente dei migliori. Però non possiamo esimerci dal raccomandare, ancora una volta, a quanti allevano la vite in filari, associando la vite ad alberi, di abbandonare definitivamente il sostegno vivo e di adottare interamente il sostegno morto. L'esperienza, che indagini diligentemente condotte da alcune Cattedre Ambulanti di Agricoltura e in particolare modo da quella di Ravenna, hanno messo in evidenza tutto il danno che arreca alle coltivazioni erbacee ed alla vite, l'associato albero, qualunque sia. Da analisi poi effettuate in Romagna, si ebbe a rilevare che, il grado zuccherino delle uve di viti associate agli alberi, di una certa vigorosità, è inferiore a quello delle uve delle viti unite a sostegno secco, di che natura esse siano.

Per coloro che, ad ogni costo, vogliono persistere e continuare le tradizionale usanza dell'olmo, a sostegno della vite consigliamo di adottare l'olmo siberiano, che va immune del citato malanno, e che ci va producendo e moltiplicandolo in Italia. Vennero impartite istruzioni anche dal Ferraris per fronteggiare e circoscrivere il malanno dell'olmo, le cui istruzioni vennero diffuse e molto raccomandate, restando però anche nel Ferraris il convincimento fermo che la viticoltura avrebbe tutto da guadagnare, quando abbandonasse affatto i sostegni vivi.

E poichè siamo in tema di viti, crediamo opportuno di spendere qualche parola per lo zolfo, che ha l'efficacia di liberare le viti stesse dalla crittogama, oidio, e che inoltre imprime alle piante un'attiva vigoria. Si ebbe di più a constatare che lo zolfo agisce come antiparassitario e come stimolante — in ragione della sua purezza e finezza. Ma si deve badare di non coprire le foglie di vite di uno strato di zolfo, — peggio poi se lo zolfo è grossolano e impuro — perchè ne avverrebbero danni e si sciuperebbe denaro inutilmente.

Devesi, giustamente ammettere, che in passato vi erano zolfi impuri e grossolani e soffietti imperfetti; ma ora la tecnica ha provveduto ed abbiamo zolfi della maggior purezza e finezza e perfetti soffietti. Non occorre che lo zolfo si accumuli sulle foglie, ma bensì col moderno soffietto abbia ad avvolgere come in una nube la vite, posandosi sulle foglie e sull'olmo, in quantità così limitata che appena si possa scorgere; così si fa economia di zolfo e si ottiene un risultato efficace e pronto.

Sono pure raccomandabili i zolfi ramati — mescolanza di zolfo e solfato di rame — che servono a preservare i grappoli d'uva dalla peronospora, dal negron e altri malanni.

A. SANTI.

ESSICCAZIONE DELLE PIANTE AROMATICHE. — Una essiccazione ben condotta deve fornire prodotti simili il più possibile al vegetale fresco, il che naturalmente è tanto più difficile conseguire quanto la pianta da essiccare è più ricca di umidità e costituita da tessuti più teneri. Fiori, erbe e foglie saranno distesi in istrati molto sottili tenendo presente che i fiori vanno toccati il meno possibile, potendosi sminuzzare, ciò che li deprezza fortemente. Le erbe, e le foglie si rivoltano delicatamente una volta al giorno per i primi 4-5 giorni, e poi più di rado, finchè diventano fragili, indice di avvenuta essiccazione: è questo momento in cui si levano da telai e si ammucchiano in luogo pulito, coprendole con sacchi, finchè riacquistano un po' di pastosità, che permette di metterle in sacchi o balle. (*Corriere del Villaggio*).

Maturazione e raccolta delle frutta

LA MATURAZIONE. — Precisare l'epoca esatta per la raccolta dei frutti non è possibile, perchè tante cause influiscono sul processo di maturazione.

I principali fattori che possono far variare il periodo della maturazione sono: il clima, il terreno e la sua esposizione, la natura e la vigoria della pianta, il portainnesto, l'andamento della stagione, le operazioni di potatura, le cure culturali, l'abbondanza o meno di frutti, le esigenze del mercato, ecc.

Nel processo di maturazione della frutta, si susseguono complessi fenomeni fisico-chimici, come ad esempio:

a) l'aumento in volume del frutto;

b) il cambiamento del colore fondamentale della buccia, che da verde passa a giallastro o ad altre colorazioni;

Regina Claudia verde. — Pianta di medio vigore; frutto di grandezza media, sferico e di colore verde-giallastro; polpa di sapore eccellente e delicato. Matura in agosto.

Regina Claudia violetta. — Pianta fertile; frutto-rosso e di colore bluastro-scuro; polpa molto succosa. Matura verso la metà di settembre.

Santa Rosa. — Pianta vigorosa e molto produttiva. Frutto molto grosso, di colore rosso-cremisi e coperto di molta pruina; polpa di colore vinoso e profumatissima. Matura in agosto.

Altre ottime varietà sono: la *Botan*, la *Chabot*, la *Dorata d'Espèren*, la *Golden Drop* (Goccia d'oro), la *Kirke*, lo *Czar*, la *Regina Claudia comune*, la *Regina Claudia di Bavay*, la *Washington* e la *Florenzia*.

Altre ottime nuove varietà di origine americana sono: l'*Abundance*, l'*America*, la *Mammouth Gold*, la *Stark Green Gage*.

c) il cambiamento nella composizione chimica della polpa, che da acida diventa dolce. Trasformazione degli acidi e formazione di glucosio.

Quando manchi l'esperienza pratica, i principali segni della maturazione da osservxare nelle diverse specie di piante sono i seguenti:

Per le pere e per le mele. — 1) Cambiamento di colore fondamentale della buccia che da verde va diventando giallognola o colorata;

2) Progressivo intenerimento della polpa;

3) Facilità dei frutti di staccarsi dall'albero e di cadere spontaneamente;

4) Cambiamento nella composizione chimica della polpa, con diminuzione dell'acidità ed aumento del principio dolce e del profumo.

Per le pesche. — Cambiamento del colore fondamentale della buccia, che dal verde passa al giallo, al bianco-grigiastro od al rossastro, a seconda che trattisi di varietà a polpa gialla oppure bianca. Altri sintomi sono dati dalla consistenza, dalla struttura, dal sapore e colore della polpa, dalla durezza e colore del nocciolo.

I segni di una regolare maturazione sono diversi a seconda delle varietà. Occorre portare la massima attenzione all'epoca precisa della raccolta, perchè in due o tre giorni passano dall'immaturità alla sovramaturazione. In questo periodo, la colorazione della pelle ed il profumo si accentuano ed il frutto non manifesta alcuna resistenza se si imprime un leggero movimento di trazione e di rotazione.

Per le albicocche, le ciliege e le susine. — Le albicocche sono giudicate mature quando il colore verde si cambia decisamente in giallastro e rossastro ed emanano il loro profumo particolare.

Le ciliege devono ritenersi mature quando i frutti hanno assunto il massimo di colorazione, rosso carico od anche nerastro.

Le sunine si consumano quando sono a maturazione completa, che si raggiunge quando la buccia assume il colore proprio della varietà, quando il sapore si fe delicato e quando i frutti emanano un odore fine e caratteristico.

Mentre le pesche, le albicocche, le susine e quasi tutte le frutta a nocciolo acquistano la perfetta maturanza, bontà e succolenza sulla pianta, le pere e le mele hanno invece maggiore sugosità se la maturazione si compie staccate dall'albero.

I frutti a granella maturati sulla pianta, sono più farinosi e meno saporiti che non maturati nel fruttaio ed al riposo Non devono però essere staccati dall'albero prima che abbiano compiuto l'intero loro sviluppo, altrimenti appassiscono e non maturano.

* * *

Nella pratica frutticola si distinguono, in generale, tre gradi di maturazione: *la maturazione fisiologica, la maturazione pomologica od economica e la maturazione commerciale.*

La prima si ha quando i semi del frutto sono capaci di riprodurre nuovamente la pianta.

La seconda fa seguito a quella commerciale, ed avviene quando il frutto acquista il massimo grado di tenerezza della polpa, di sapore e di profumo del succo.

La terza è raggiunta quando il frutto mostra i suoi pregi di colorito e di tenerezza della polpa nel grado per il quale il commerciante desidera fare l'acquisto.

La maturazione commerciale è generalmente in anticipo di 4, 5 o 6 giorni dalla maturazione economica o pomologica. Mentre per i frutti estivi si passa in due o tre giorni dalla maturazione commerciale a quella economica, per le varietà invernali occorrono delle settimane e dei mesi.

La distinzione dei tre diversi gradi di maturazione è assai importante, perchè il commerciante ha l'interesse di raccogliere i frutti alcuni giorni prima dell'epoca precisa della maturazione completa, perchè deve conservarli anche 5 o 6 giorni. Nella frutticoltura casalinga invece, l'epoca più indicata per la raccolta è data dalla maturazione economica o pomologica.

Per ottenere l'anticipata maturanza dei frutti, è consigliabile praticare un'incisione anulare al basso della loro inserzione, asportando un anello di corteccia della lunghezza di un mezzo centimetro, non appena i frutti sono allegati.

Quando il frutto viene staccato dalla pianta, non rimane come materia morta od inerte, ma continuano i processi di respirazione (assorbimento di ossigeno ed emissione di anidride carbonica), di trasformazione delle diverse sostanze e di formazione di zuccheri.

Se lo tato di maturazione è troppo avanzato, comincia dall'interno del frutto l'avvizzimento e dall'esterno la decomposizione della polpa. Questo fenomeno è accelerato dalle alte temperature, dall'umidità e dalla natura della polpa.

LA RACCOLTA. — L'operazione di staccare dall'albero i frutti, non è tanto facile quanto potrebbe supporre un profano. Che questo sia vero, lo prova la quantità di frutti acerbi e contusi che si vedono sui nostri mercati nell'estate e nell'autunno.

Molti frutti non sono bene accetti dal consumatore ed hanno poca durata di conservazione, perchè sono stati lesi ed ammaccati durante la raccolta.

Non è raro il caso di osservare i coltivatori a cogliere anticipatamente i frutti per salvarli dalla rapacità dei ladri, e, più sovente, per la smania di ritrarre al più presto possibile, il compenso delle fatiche prodigate alle loro piante.

Se a consigliare il giorno preciso di staccare dalle piante i frutti, non mancano le indicazioni del cambiamento del colore della buccia e della facilità di staccarsi dai rami, tuttavia, anche in questo, occorre avere una certa pratica e conoscere l'epoca di maturazione delle singole varietà.

Mentre alcune specie e varietà si devono raccogliere a perfetta maturanza, altre invece, possono anche essere raccolte incompletamente mature.

Le prugne devono essere staccate a completa maturazione.

Le pesche non devono essere colte troppo verdi, perchè si guastano e si raggrinzano senza maturare. Il peschicultore però, è sempre preoccupato nello stabilire il giorno preciso della raccolta, perchè i frutti sono facilmente soggetti al rapido deterioramento. Se il prodotto non è consumato sui mercati locali, è bene che il coltivatore ricorra, al più possibile, a varietà resistenti ai trasporti. Le pesche e le albicocche svelano, col loro profumo, il momento adatto per essere spiccate. Le pesche destinate ad alimentare mercati lontani, è prudente raccoglierle cinque o sei giorni prima della vera maturazione.

Le pere d'autunno e d'inverno devono essere staccate quando la buccia è ben colorata e quando prende una tinta verde-giallastra vicino al peduncolo, in questo periodo, i granlli chiusi dentro il frutto sono di colore bruno.

La raccolta deve procedere a gradi: si inizia dalle varietà che maturano prima e si prosegue poi fino alla metà di ottobre per quelle più tardive. Per ogni pianta si dovranno sogliere solo i frutti che dimostrano di avere raggiunto un dato grado di maturazione. Il tempo e l'ora considerata migliore per spiccare dalle piante la frutta è quella del mattino appena scomparsa la rugiada.

I frutti che devono essere spediti, conviene coglierli a maturazione commerciale (non ancora ben maturi), scegliere i più sani ed i meglio conformati, staccarli con delicatezza e posarli in un canestro preventivamente foderato ed imbottito con materiale morbido.

La raccolta deve essere fatta a mano, frutto per frutto, con la massima diligenza e senza premerli con le dita.

Le pere si colgono stringendo il picciolo tra il pollice e l'indice e tenendo, se possibile, nella stessa mano il frutto.

Le mele e le pesche si staccano imprimendo un lieve movimento di rotazione intorno al peduncolo, unitamente ad una leggera trazione.

Le albicocche devono essere raccolte uno o due giorni prima della maturazione completa. I frutti destinati alla esportazione si possono raccogliere anche 5 o 6 giorni in anticipo. La conservazione nel fruttaio non deve essere tanto lunga, al massimo 8-10 giorni.

Le ciliege si raccolgono a completa maturazione e delicatamente con le mani, staccandole con il picciolo. Le ciliege, a differenza degli altri frutti, quando sono staccate dall'albero, non continuano il processo di maturazione: esse, dopo raccolte, si conservano pochi giorni, al massimo 4 o 5.

Le susine destinate alla vendita sui mercati, si raccolgono uno o due giorni prima della completa maturazione, staccandole dai rami, prendendo il peduncolo tra due dita e senza toccare il frutto. La raccolta si eseguisce al mattino dopo la scomparsa della rugiada e prima che i frutti siano riscaldati dai raggi solari.

E' bene che il frutticoltore procuri di staccare per ogni frutto, il rispettivo peduncolo, perchè un frutto senza questa parte, figura mutilato e non appaga l'occhio del compratore.

Se i nostri coltivatori di piante da frutto avranno maggiore cura nel compiere le operazioni di raccolta e se presenteranno al commerciante ed al consumatore prodotti sani, belli ed a conveniente maturazione, ricaveranno con sicurezza maggiori guadagni.

Dott. CARLO RAVA.

Tra fiori ed ortaggi

Col cortese consenso del Cav. Uff. Giulio Girardi, uno dei più simpatici e valorosi scrittori di giardinaggio e di agricoltura, il quale ama nascondersi sotto il ben noto pseudonimo di « Il Vecchio Giardiniere » andremo tratto tratto pubblicando articoletti pratici di cultura orticola, deducendoli da sue pubblicazioni raccolte dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Varese, alla cui direzione si trova l'ottimo Dott. Cristiano Raffo.

Cominciamo, oggi con uno dei prodotti più noti e semplici di sussidio e contorno nell'alimentazione umana: La coltura dell'aglio, innanzi al cui odore rifuggono inorridite le ultra moderne signorine, ma che, usato... con juicio, *riesce bene appetitoso per i nostri palati di antico stampo.*

COLTIVAZIONE DELL'AGLIO.

E' noto che quasi tutte le piante bulbose commestibili appartengono alla famiglia delle Cigliacee e al genere Allium. La maggior parte di esse contengono una materia mucillaginosa, ricca di elementi nutritivi, ed in sommo grado contengono pure un olio volatile di sapore acre e piccante, o meglio irritante che ad esse dona proprietà terapeutiche specialmente come stimolante.

L'aglio fu assai apprezzato presso i Greci e nell'Antica Roma — Ippocrate preferiva l'Aglio alla cipolla. — Non era permesso a chi aveva mangiato aglio entrare nel tempio di Cibele; e Perse racconta che i criminali mangiavano l'aglio in gran copia per parecchi giorni per purificarsi dei delitti.

L'aglio pare che abbia la stessa qualità eccitante della Senape o Mostarda.

Esso però va considerato anche come pianta medicinale perchè nella vecchia medicina era usato come vermifugo, contro l'idropisia ed anche come diuretico; è fatto anche entrare nella composizione del famoso aceto dei sette ladri.

L'origine dell'aglio, per quanto incerta, è ritenuta la Siberia. De Candolle invece presume che la vera origine sia la Mongolia, da dove fu portato in China.

L'aglio dei latini è ormai, nella lingua di origine, conosciuto da tutto il mondo sotto questo nome.

Il bulbo dell'aglio, che è pianta erbacea, perenne, bulbosa, è composto di più spicchi in un'unica tunica comune.

La coltivazione dell'aglio è una delle più facili.

Si piantano gli spicchi in file distanti 20 cm. e circa 10 cm. fra spicchio e spicchio, sia alla fine di ottobre, per avere gli aglietti freschi in primavera, e in marzo per la grande coltura. La raccolta si fa generalmente in giugno-luglio.

La propagazione vien fatta sempre coi bulbi, mai per seme, perchè lunga e incerta.

L'aglio ama terreno un po' forte, però permeabile e naturalmente più ricco di materia fertilizzante più grossi saranno i bulbi o capi.

Bisogna evitare le irrigazioni, i concimi freschi ed il pozzonero che danneggiano la conservazione dei bulbi. Si coltivi l'aglio dopo un ortaggio concimato con letame. Le concimazioni chimiche devono essere a base di perfosfato, solfato ammonico, solfato potassico oltre a nitrato di soda in copertura.

Quando la vegetazione è ingiallita, il che avviene in fine di giugno, si estirpano i bulbi con cura, si lasciano qualche giorno al sole per asciugare, si puliscono, senza bagnarli, della terra, e quindi si fanno i mazzi di una cinquantina di bulbi; in talune provincie invece si fanno delle graziose treccie. Sia nell'uno che nell'altro modo, mazzi o treccie si attaccano in luoghi arieggiati ove passano l'inverno, staccandoli man mano che occorrono per l'uso.

IL VECCHIO GIARDINIERE.

Informazioni del Comitato Nazionale della stampa agricola

Vini italiani superiori per l'America ex proibizionista

(*C.n.s.a.i.*). — In un interessante studio pubblicato recentemente, il Dott. Eugenio Cacace, dopo aver descritto le vicende del proibizionismo americano ed aver illustrato i motivi sociali politici ed economici che hanno condotto al suo definitivo tramonto, ha trattato acutamente il problema dal punto di vista dell'Italia, come Paese produttore di vino, affermando che la nostra esportazione vinicola non potrà riguardare il prodotto comune, non soltanto perchè la produzione della California è per il momento sufficiente al consumo interno, ma anche e sopratutto perchè le tasse che direttamente e indirettamente colpiscono i vini in genere, sono così gravose da rendere praticamente inaccessibili i prodotti comuni al consumatore americano. La soluzione dovrà invece trovarsi nei vini speciali e di lusso, provenienti da uve scelte, che siano ben curati, vecchi, di limpidezza e di stabilità irreprensibili, i quali non abbiano da temere alcun serio ostacolo da parte del mercato americano e possano difendersi dalla concorrenza estera. I prodotti enologici italiani che, secondo il Cacace, avrebbero fondate probabilità di incontrare i gusti e le simpatie della popolazione americana sono fra i vini: il Chianti, il Barbera, il Barolo, il Grignolino, il Sassella, il Valpolicella, il Villanova, il Gragnano, l'Aglianico, il Capri, il S. Severo, l'Etna, l'Orvieto, il Marsala, il Vermout, il Moscato di Canelli, l'Asti Spumante e il Lachrima Christi; fra i liquori: la Strega, il Centerbe, la Certosa e alcuni altri. Fattore di fondamentale importanza per la penetrazione dei nostri vini negli Stati Uniti sarà, comunque, la propaganda siccome, più che su ogni altro, è sul mercato americano che il lancio propagandistico o pubblicitario, rappresenta il mezzo migliore per il raggiungimento dello scopo cui si mira nel campo commerciale.

Per la disciplina vinicola del nostro paese

(*C.n.s.a.i.*). — In una interessante relazione presentata recentemente alla Reale Accademia dei Georgofili di Firenze, il Prof. G. Dalmasso, dopo aver chiaramente esposto quanto fino ad oggi è stato fatto nel nostro Paese, nel campo della disciplina vinicola, ha tracciato le linee fondamentali di quella che dovrebbe essere una disciplina vinicola integrale. In primo luogo la coltura della vite dovrebbe essere limitata negli ambiti meno adatti perchè suscettibili di fornire produzioni quantitativamente abbondanti, ma qualitativamente scadenti o appena mediocri ed invece meglio utilizzabili con altre colture all'infuori della vite. A tal fine, non soltanto dovrebbe essere negato ogni aiuto diretto, da parte dello Stato o di altri Enti, ai nuovi impianti di viti, fatti in tali ambienti, ma si dovrebbero per di più gravare di una speciale sovraimposta i terreni che, per quanto poco adatti, si volessero destinare alle colture della vite, nel mentre si alleggerirebbero proporzionalmente le imposte sui terreni ove la vite è una necessità economica e sociale. In secondo luogo si dovrebbero disciplinare rigorosamente i vitigni da coltivare nei nuovi impianti, sia per uve da tavola, sia da vino, queste ultime scelte anche in rapporto alle nuove disposizioni di legge sulla gradazione alcoolica dei vini, che debbono essere fermamente applicate come quelle che riguardano la coltivazione degli ibridi produttori diretti. In terzo ed ultimo luogo si dovrebbe disciplinare e controllare l'industria vivaistica privata, per meglio assicurare ed affrettare la realizzazione della suddetta disciplina dei vitigni, allargando all'uopo le funzioni dei consorzi per la viticoltura.

Per la disciplina del commercio dei funghi in Italia

(*C.n.s.a.i.*). — Allo scopo di disciplinare il commercio dei funghi, di migliorare le qualità organolettiche del prodotto e di instaurare un commercio interno e di esportazione onesto e di larga fiducia per il consumatore, il Dott. Colombo Calzolari, dalle colonne di « Cooperazione Rurale » invoca dei precisi provvedimenti i quali stronchino la frode ed aboliscano il pericoloso commercio anonimo. Il primo provvedimento, che il Colombo Calzolari ritiene necessario, è la inclusione della lavorazione dei funghi freschi e secchi nella categoria delle conserve alimentari di modo che essa sia pure sottoposta alle disposizioni cui le conserve alimentari sottostanno. In secondo luogo dovrebbero essere vietati il commercio e la rivendita all'interno e l'esportazione all'estero dei funghi secchi, o comunque conservati, da parte di Ditte non provviste di apposita licenza di abilitazione comprovante la capacità di conoscere e distinguere praticamente le varie specie allo stato fresco ed allo stato secco e di riconoscere poi, fra queste, le specie mangerecce dalle sospette e dalle velenose. Inoltre i funghi secchi, venduti in dettaglio, dovrebbero essere sempre presentati al consumatore in imballaggi sigillati con nome, cognome e residenza della ditta venditrice e col numero della sua licenza di abilitazione. Gli imballaggi infine dovrebbero portare a caratteri ben visibili il nome scientifico e volgare della specie di funghi che contengono, il peso lordo ed il peso netto e la dichiarazione della commestibilità dei prodotti.

Una medaglia d'oro al prof. Ferraguti

(*C.n.s.a.i.*). — Il Ministro dell'Agricoltura, On. Acerbo, ha consegnato al Prof. Ferraguti, Segretario del Comitato Permanente del Grano, una medaglia d'oro e una pergamena, firmata da tutti gli agricoltori appartenenti all'Associazione Arnaldo Mussolini per la Vittoria del Grano di Agnadello, con la quale quei cerealicoltori, fedeli seguaci del metodo integrale Ferraguti, esprimono la loro riconoscenza all'ideatore del metodo stesso. Proprio ad Agnadello, nelle aride ghiaie dell'Adda, la suddetta Associazione, vero esempio di disciplina corporativa, applicando su tutta la superficie seminata il metodo integrale Ferraguti, ha ottenuto i raccolti unitari nazionali più elevati, raggiungendo i 66 quintali ad ettaro nel 1931, i 74 quintali nel 1932, ed i quintali 84 nel 1933. Per merito dei lavori profondi e dei lavori colturali, che il metodo rende facili ed economici, il granoturco coltivato dopo il frumento ha fatto ottenere, in tutte le aziende, raccolti così elevati da portare la produzione complessiva dei due cereali ad oltre cento quintali ad ettaro nella stessa annata, con un massimo di 125. L'On. Acerbo si è vivamente congratulato con il Prof. Ferraguti per il contributo dato anche così alla Vittoria del Grano.

Apprendiamo con piacere che è attualmente in preparazione e di prossima pubblicazione, ad opera di Memi de' Sartori, apprezzatissimo divulgatore di cose agricole, un libro sul metodo di granicoltura integrale del Prof. Ferraguti. Il libro, scritto per gli agricoltori ed ispirato tutto a criteri della massima chiarezza e praticità, oltre ad essere una ottima guida per la integrale applicazione del metodo in parola, ed il mezzo migliore e più adatto per la sua maggiore diffusione in tutta Italia, rappresenterà, a quanto ci viene riferito, una novità assoluta nel campo delle pubblicazioni agricole, sia per l'originalità dello stile, sia per il geniale ordinamento della materia.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

NEL VIGNETO

Ritorniamo sul vecchio tema della peronospora la quale di questi ultimi giorni pare visiti con frequenza insolita i vigneti. Contro questa malattia, come è risaputo, non c'è che la poltiglia bordolese, sia pure all'uno per cento, applicata tempestivamente; assia *non* quando le note macchie gialle hanno invaso il fogliame, ma prima, molto prima, perchè è inutile illudersi, sino a che ci saranno viti ci sarà peronospora, donde emerge la indiscussa necessità di combatterla tempestivamente, appunto con le irrorazioni ora dette, le quali devono investire di liquido anticrittogamico tutta la parte verde della vite; intendiamoci, investirla e non lavarla, chè, in questo caso, non si avrebbe alcun resultato soddisfacente. Le parti verdi della vite devono essere cosparse come di tante capocchie di spillo di poltiglia la quale poi penserà da sè a impedire lo sviluppo o a distruggere la crittogama. Se la poltiglia bordolese è lo specifico contro la peronospora, da non dimenticare che contro l'oidio non c'è che lo zolfo il quale con la sua azione distrugge appunto la crittogama in discorso cioè l'oidio; che se poi questo zolfo fosse ramato almeno al 3 per cento i resultati sarebbero più soddisfacenti non soltanto contro l'oidio stesso, ma altresì contro la peronospora, perchè sui grappoli, dove arriva la polvere di zolfo e non la poltiglia, essa non potrebbe nemmeno prendere piede. Dunque: poltiglia bordolese alle foglie e zolfo ramato ai grappoli sopratutto. Ci è stato inoltre chiesto se dopo un acquazzone conviene rinnovare l'irrorazione. Distinguiamo: se l'acquazzone si rovesciasse subito dopo l'irrorazione non c'è dubbio che questa andrebbe rinnovata a foglie asciutte; ma se cadesse dopo che la poltiglia fosse asciugata, non ci sarebbe più alcuna necessità di rinnovarla. Ricordiamo, pertanto, gli interessati che essendo la stagione in corso di sviluppo propizia agli attacchi crittogamici nei riflessi specialmente delle due crittogame di cui è cenno in questa noticina, prima di lasciare il vigneto per il campo del grano, provvedano a mettere il vigneto stesso nelle più favorevoli condizioni di resistenza.

(*L'Esercente*).

ODORE DI RESINA NEL VINO. — A un cantiniere il quale, avendo messo il vino in recipiente di legno resinoso (pino o abete), questo gli ha preso un forte odore dovuto a resina, si risponde che è un difetto difficile da togliere. Si può provare col carbone ad assorbirlo. Si usa carbone vegetale depurato (vi sono oggi ottimi carboni deodoranti per enologia) alla dose di 100-150 gr. per ettol. Si sbatte il carbone in alquanto vino fino a farne una vera fanghiglia dove il carbone sia omogeneamente distribuito, e questo vino nero si sbatte energicamente in seno alla massa, varie volte (tre, quattro) nella giornata, per 2-3 giorni.

Se il carbone non riescirà, o non riescirà del tutto, si provi poi la nota cura coll'olio d'olivo vergine o di paraffina inodoro; sbattuto energicamente e ripetutamente.

(*Italia Vinicola e Agraria*).

INFLUENZA DEL PESO DELL'UOVO SULLO SVILUPPO E SULLA VITALITA' DEL PULCINO. C. n. s. ai. i.). — In seguito alle ricerche compiute per determinare quale influenza abbia il peso dell'uovo sul sesso, sullo sviluppo embrionale, sull'accrescimento e sulla vitalità del pulcino, il dott. Mazzoni, del Pollaio Provinciale di Torino, ha stabilito che i migliori resultati dall'incubazione si ottengono sempre con uova di peso il più vicino possibile a quello medio, siccome tanto le uova di peso inferiore, quanto quelle di peso superiore alla media, sono soggette ad una notevole percentuale di mortalità dell'embrione. Il dott. Mazzoni ha stabilito inoltre che la differenza media in peso fra i pulcini nati da uova leggere e i pulcini nati da uova pesanti, è apprezzabile soltanto nei primi giorni di vita; che la vitalità dei pulcini nati da uova più pesanti o più leggere della media è deficiente e minore comunque, in quelli nati dalle uova più leggere, che infine non è possibile, contrariamente a quanto si crede nelle campagne, dal peso dell'uovo conoscere il sesso del pulcino che nascerà.

GLI AFIDI DELLE MELONNIE. — Anche quest'anno in molte delle nostre melonaie hanno fatto la comparsa i soliti afidi parassiti. Due specie distinte ne furono segnalate: il « macrosiphon ulmariae » e l'« Aphis symphiti ».

Il primo è un insetto lungo due tre millimetri, di color verde chiaro, con forme attere e alate. E' pure parassita del pisello, del fagiolo, della medica e di altre leguminose e si combatte efficacemente con soluzioni di sapone molle al 2 per cento.

Il secondo, l'aphis symphiti, è il caratteristico pidocchio delle angurie, delle zucche e dei cetrioli, è un po' più grande del precedente e di color olivastro. In generale perviene su queste piante coltivate dopo essersi diffuso sul « sinfito », erba infestante comunissima nelle nostre terre.

Per la lotta contro questo insetto è consigliabile distruggere queste malerbe e irrorare le piante coltivate con soluzioni di estratto di tabacco all'1,5 per cento e sapone molle all'1,5 per cento oppure con Nicol all'1 per cento. Si dovrà aver cura di irrorare completamente anche la pagina inferiore delle foglie e di ripetere i trattamenti fino alla scomparsa definitiva dell'infezione.

(*L'Agricoltore Veneziano*).

LA RACCOLTA DEI SEMI DEGLI ALBERI. — In questa stagione è facile procurarsi i semi per formare vivai di piante arboree, sia utili per l'agricoltura, che pel giardinaggio. Sono maturi i baccelli di robinia, la pianta preziosa per rivestire scarpate di fossi, ghiaiati, sabbie dunicole. Se ne possono raccogliere dei sacchi e tener pronto il materiale per la primavera ventura. Basterà trebbiare sull'aia i baccelli servendosi del correggiato per ottenere la separazione dei granai dalle scorze. I diversi aceri mostrano, o mature, o prossime alla maturazione, le samare che pendono abbondanti dai rami in quantità copiosissima. Così l'Acero campestre, l'Acero Negunda, il Pseudoplatanus, comunissimi fra noi, nei colli e sui monti meno elevati. Poi verrà la volta dell'Olmo, del Tiglio, dello Spina-Christi, che dànno rispettivamente samare, carceruli, baccelli.

Più tardi ancora si potranno raccogliere le bacche mature dello spino bianco, i cui semi si debbono conservare stratificati nella sabbia perchè non conservano a lungo la proprietà germinativa. Nelle abetine si trovano a terra abbondanti coni, dai quali si levano i semi alati per adibirli a primavera alla formazione di vivai. Specialmente l'abete bianco ed il rosso, che sono i capostipiti della flora alpina più bella, offrono ora la possibilità di dare copiosa raccolta. Pure la maggior parte dei pini silvani hanno maturati i coni dell'anno precedente e vale la pena di raccoglierli. La stessa osservazione si può ripetere per molte specie da giardino e chi desidera avere piante di sicuro esito e di poco costo, con un po' di pazienza e di arte avrà modo di prepararsi in vivai propri il materiale da utilizzare poi.

COME LA CALIFORNIA PREPARA LE CILIEGE SOLFORATE. — Interessante è il processo col quale la California prepara le ciliege solforate, destinate alla confezione delle cosidette ciliege maraschino. E ciò per il fatto che, col processo colà seguito, si evita che il frutto screpoli o si rammollisca; due difetti che vanno sopratutto schivati nella lavorazione di tale frutto.

Essa tratta le ciliege con una soluzione di solfito di calcio, preparata con circa 9 ½ libbre (Kg. 4.31) del solfito in parola, sciolti in 100 galloni (378 litri) di acqua. Soluzione cioè corrispondente a grammi 1,13 di solfito per 100 c. c. di liquido, ossia con una concentrazione di 6000 parti di anidride solforosa per milione di parti di liquido.

Alla soluzione in parola dovrebbero aggiungersi teoricamente in ragione di 2 grammi molecole di acido cloridrico per ogni 2 grammi molecole di solfito di calcio, ossia Kg. 4,31 di acido cloridrico al 35 per cento di concentrazione per formare il bisolfito di calcio; praticamente in ragione di chilogrammi 3,63 di acido cloridrico del commercio in 378 litri di soluzione del solfito. Si è però constatato nell'esperienza che adoperando una metà soltanto, ossia Kg. 1,82 per 378 litri di soluzione solfitata, dell'acido cloridrico suindicato, si hanno risultati migliori. Detta soluzione si è dimostrata, alla stregua dell'esperienza fatta, tale da dare ciliege esenti da screpolature, di ferma consistenza, sì da potersi lavorare con ogni tranquillità, e di bel colore.

Entrambi i reagenti suindicati sono ottenibili a basso prezzo. A ragione delle differenti varietà di ciliege, provenienze, e condizioni climatiche, la formola suindicata è soggetta a modifiche, che solo la pratica può stabilire; per cui consigliasi di sperimentare, prima sopra piccole quantità, ad esempio sopra uno o due barili, per fissare definitivamente la formola da adottarsi.

(*Rivista Comm. Italo-Americana*).

Echi di cronaca agraria

IL NUOVO CONCORSO DEL GRANO. — Con l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri del relativo schema di R. decreto-legge, il Concorso Nazionale del Grano e dell'Azienda Agraria ha ricevuto il suo assetto definitivo. Il provvedimento consta di poche disposizioni. Esso stabilisce che con le modalità o ai fini che saranno specificati con decreti del Capo del Governo, saranno indetti fra i conduttori di fondi nel Regno, nelle Colonie dell'Africa settentrionale e nelle italiane dell'Egeo, quattro concorsi nazionali del grano e dell'azienda agraria, rispettivamente per le annate agrarie 1934-35, 1935-36, 1936-37 e 1937-38, e fra i conduttori di fondi del Regno, un concorso nazionale di frutticolura, il cui svolgimento comprenderà le suddette annate agrarie.

Il primo concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria e il concorso nazionale di frutticoltura saranno indetti entro il 31 luglio 1934. Ogni concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria sarà dotato di premi per il complessivo importo di L. 3 milioni 200.000 e comprenderà quattro sezioni, aventi per oggetto rispettivamente: 1. l'incremento della produzione unitaria del grano; 2. la razionale sistemazione dei terreni; 3. il progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamento del bestiame; 4. l'incremento delle produzioni orticole pregiate.

Il concorso nazionale di frutticoltura sarà dotato di premi per il compessivo importo di L. 1.000.000.

Ciascuna sezione del concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria e il concorso nazionale di frutticoltura consteranno di una gara provinciale e di una gara nazionale.

In considerazione delle finalità che la nuova iniziativa si propone di raggiungere il concorso nazionale per l'incremento del patrimonio zootecnico ai fini del progresso della cerealicoltura, bandito con decreto del 7 febbraio 1930 resta assorbito da quello del grano e dell'Azienda Agraria. Pertanto coloro che risultino iscritti al concorso zootecnico saranno considerati partecipanti, di diritto, al primo concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria (sezione per il progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamnto del bestiame). Quattro sezioni saranno comprese in ogni Concorso Nazionale del grano e dell'Azienda Agraria.

NORME A FAVORE DEI PRODUTTORI DI SEME BACHI DA SETA. — E' stato approvato uno schema di provvedimento recante norme a favore dei produttori di seme bachi da seta.

L'esasperarsi della crisi serica mondiale ha determinato una rimanenza di seme bachi di oltre 220 mila once, su circa 670 mila confezionate per gli allevamenti bacologici del 1933. Per salvare la produzione semaria da questa grave perdita, che la pone in condizioni di assoluta precarietà, tale da influire dannosamente sulla produzione sericola italiana, viene concesso in via del tutto eccezionale un contributo in ragione di lire tredici per ogni oncia di seme prodotto e non utilizzato per la campagna bacologica 1933.

GLI ANTICIPI SUGLI AMMASSI DI GRANO. — Per il grano duro è stato stabilito in L. 90 al Q.le ed in L. 75 pel tenero; fermo restando l'interesse del 4 % annuo, e la maggiorazione o diminuizione di cent. 50 ogni unità in pjù od in meno sui pesi specifici stabiliti.

LA FIERA DEL LEVANTE. — Avrà nella sua prossima manifestazione uno speciale Ufficio Informazioni dell'Istituto per l'esportazione, instituito per facilitare i partecipanti ed incremenare i servizi commerciali.

Si annunzia l'avvenuta adesone e partecipazione della Grecia, che si aggiunge alle altre numerose straniere.

LE COLONIE MARINE E MONTANE. — Dal P. N. F. in tutta Italia si vanno riempiendo di bambini, cui sarà salutare la buona aria e la vita sana. Il numero totale in questa stagione supererà qualsiasi precedente avvicinandosi al mezzo milione e si calcola ad oltre 14 mila i figli di italiani all'estero che passeranno le vacanze in Italia.

BOLOGNA. — Sarà la sede della grande Mostra nazionale dell'Agricoltura che si terrà nell'anno XIII, giusta una recentissima disposizione del Capo del Governo.

LA PERCENTUALE DI GRANO AMMASSATO DA IMPIEGARE NELLA MACINAZIONE. — Dal 1. c. m. è stata così stabilita: nei molini dell'Italia settentrionale il 60 per cento del tenero e 25 per cento del duro; nella Toscana, Marche, Lazio ed Umbria il 50 per cento e 25 per cento; negli Abbruzzi, Molise, Campania, Puglie, Lucania e Calabria il 40 per cento; in Sicilia il 25 per cento ed il 60 per cento; nella Sardegna il 25 per cento della quantità complessiva, rispettivamente di frumento tenero nazionale e di frumento duro nazionale, macinata nella quindicina.

IN BIBLIOTECA

I SENATORI DEL REGNO. — *E' una molto pregevole e interessante pubblicazione di due grossi volumi, che, con questo titolo*: I senatori del Regno, *venne recentemente edita dalla Segreteria Generale del Senato. Compilatore principale, sapiente e paziente, ne è stato quel valoroso funzionario che è il Cav. di Gr. Croce Dott. Annibale Alberti, il quale fu prima a capo della Segreteria della Camera dei Deputati ed ora (dacchè è Presidente del Senato S. E. Federzoni, che lo ha voluto con sè) soprassiede alla Segreteria dell'alta Camera Vitalizia. E' con grande interessamento e con nostalgico godimento per i nostri passati lunghi anni di giornalismo parlamentare, che noi scorremmo i due bei volumi, di cui l'illustre amico Alberti si è compiaciuto di farci omaggio assai, assai gradito.*

L'opera è presentata da una sobria, limpida ed autorevolissima prefazione dello stesso Presidente del Senato, On. Luigi Federzoni. « Col presente studio — così comincia il Presidente del Senato — si intende di offrire una sistematica esposizione di tutti gli elementi legislativi e di giurisprudenza che si riferiscono all'acquisto e alla perdita della qualità di Senatore ».

E l'on. Federzoni magistralmente conclude: « Al termine della XXVIII *Legislatura, in un momento sommamente significativo della grandiosa opera di rinnovamento intrapresa dal Regime Fascista, questa pubblicazione, rappresentando quasi in iscorcio, attraverso i modi e le fasi della composizione del senato, la storia della gloriosa assemblea, ne illustra ancora una volta quella vitalità perenne, che ricevette in ripetute memornde occasioni il suo più eloqunte riconoscimento dalla parola dello stesso Duce della Rivoluzione ».*

Presentazione degna veramente di chi l'ha fatta, dell'alto consesso a cui è dedicata l'opera, e di chi quest'opera che mancava, ha saputo con tanto ordine e tanta competenza compilare.

C. A. C.

LACRIME NEGLI OCCHI SPENTI. — *E' il titolo di una delle ventidue novelle, che l'autore — il nostro valoroso collaboratore ed amico Dott. Giacomo Ottello — ha dato al bel volume in cui le ha raccolte e in questi giorni pubblicate con tipi della brava Casa Editrice Enzo Cavalleri di Como* (1).

Giacomo Ottello è sopratutto scrittore del sentimento, che sa toccare le vie del cuore, nella gioia come nella mestizia. Forse il suo stile è un po', come il nostro, alquanto sorpassato ma è sempre piacevole per la sua freschezza e per la verità con cui scruta e ritrae le più delicate fibre dell'anima umana.

Una gentile signora, che lo ha letto dopo di noi, ed alla quale abbiamo chiesto un giudizio sul libro di Ottello ci ha risposto: « In certi punti, leggendo ho provato le dolci sensazioni che dà la mesta musica melodiosa di Chopin ». E la gentile signora ha soggiunto: « Altri punti mi hanno anche un po' commossa, quasi come quando, giovinetta, leggevo e rileggevo « Cuore *» di De Amicis.*

Penso che questo giudizio possa riuscire caro al grande cuore del collega Ottello, e che debbano indurlo a scrivere ancora altri libri del genere di Lacrime negli occhi spenti.

C. A. C.

800 GIUOCHI — *E' un grosso volume messo assieme con tutta un'annata di « Enigmistica Popolare », che la ben nota* Casa Editrice G. Nerbini di Firenze *ha posto in vendita a L.* 12.

800 giuochi *è una svariatissima raccolta di parole incrociate — di linguaggi di numeri — Dama — Scacchi — Enigmi — Giuochi di Carte — Anagrammi — Indovinelli — Sciarade, ecc. ecc. — che sono tornati tanto di moda, e che sono così prezioso aiuto di svagi e di... ammazza tempo, sopratutto in queste calde giornate estive di bagni o di montagna.*

---

(1) *Lacrime negli occhi spenti.* — Novelle di Giacomo Ottello — Casa Ed. Enzo Cavalleri — Como 1934 L. 7.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « *Donna Luisa* »)

IL VINO E LA LONGEVITA'. — Risulta secondo le informazioni date dal Direttore dell'Istituto biologico di Baltimore che negli Stati Uniti la più gran parte delle persone anziane ha sempre bevuto un poco di vino e questa affermazione è confermata dalle statistiche delle Compagnie di assicurazione sulla vita. Lo stesso fenomeno si rinnova in Inghilterra. L'Associazione dei medici ha dedotto delle conclusioni analoghe a quelle dei loro colleghi americani stabilendo una media di 60 anni di vita per i non astemi e di 52 anni per gli astemi.

Il Drettore Desire Cordier ha stabilito che nel Medoc, che è la regione in cui in Francia si beve molto vino, si può contare un forte aumento nelle persone che hanno superato gli 80 anni. Secondo il dottore Cordier, il vino è indispensabile a mantenere la salute in buono stato; esso è utile in quanto che stimola l'appetito e facilita la digestione. Preso durante i pasti è assai benefico e contribuisce enormemente a rinforzare l'intero organismo.

LE ROSE NERE. — Dal classico regno delle rose, la Bulgaria, giunge la novella che i floricoltori sono riusciti, dopo anni e anni di fatiche, a produrre delle rose nere. In quel paese, in cui si coltivano questi fiori quasi esclusivamente per ricavarne l'essenza, vi sono molti amatori che si dilettano di incroci per migliorare la produzione, cui, con l'essenza sintetica di olio di rose, ricavata dal catrame, si sta facendo una fortissima concorrenza. Pochi mesi fa, in Olanda, si riuscì ad avere un tulipano nero, lo stesso è ora riuscito con la rosa. Naturalmente anche qui non si tratta di una pianta veramente nera, ma di un colore che può essere definito tale. Alla luce del sole appaiono nitidamente delle striature color rosso vino, anche le foglie sono porporine e fiorisce per un giorno solo, dall'alba al tramonto, ed è inodore. Essa cresce soltanto sul terreno bene concimato e subisce fortemente i cambiamenti di temperatura così non vi è alcuna possibilità di fare di questo fiore la rosa di moda. La natura non si lascia violentare così facilmente e pare si voglia vendicare dando una vita effimera e senza profumo a queste creature di serra.

FIOR DI PENSIERI

— In politica, la parola è stata data da Dio per nascondere i proprî pensieri. TALLEYRAND.

— Nulla vale più della povertà per aguzzare l'ingegno. MONTESQUIEU.

— Non è mai vergogna l'essere povero, ma lo è il diventarlo per turpi azioni. MENANDRO.

— Il pudore è il contorno, che fa splendere la virtù. DIOGENE.

— Quando ti senti pervaso dall'ira, prova a contare da uno a cento. X.

— Rifletti ancora, dopo aver riflettuto, poi agisci. STOBEO.

Ricette pratiche

TORTA DI FAGIOLI. — Lessate un chilogramma di fagiolini; fateli passare nel burro rosolato ben bene e lasciateli raffreddare; intanto avrete pronta una teglia di rame, unta per bene sopratutto in fondo; cospargetela con pane grattugiato, per modo a formare la così detta camicia. Metterete uno strato di fagiolini, uno strato di prosciutto tagliato a fette sottili e così nuovamente, alternati uno strato di fagiolini poi di prosciutto fino a che sia colma la teglia. Preparate una scodella con cinque uova intere e un po' di sale e mezzo bicchiere di latte o panna; sbattete tutto per bene, versatelo sopra ai fagiolini che ne siano bene inzuppati; spolverizzateli con pane grattato anche sopra e metteteli a fuoco piuttosto forte.

PER PULIRE I RECIPIENTI DELL'OLIO. — Il miglior metodo per pulire i recipienti nei quali si conserva l'olio d'oliva che poi sa rancida, è quello di lavarli con acqua bollente, nella quale si scioglie del sal di soda al 5 %. Si lava e si risciacqua. Poi, prima di rimettervi olio od altro, si deve badare che i recipienti siano perfettamente asciutti.

Zi Paolo.

LA SFINGE

Domande bizzarre.

— Quale è quel bel numero che è una città?

— Quale è quella lettera dell'alfabeto che, trovandosi priva di compagnia, ti dà una piccola città italiana?

Spiegazione del giuoco pubblicato nel precedente fascicolo:
Domanda bizzarra: Le due lettere sono G-H (Giacca).

PER FINIRE

Stamane la mia ragazza di servizio, una modenese, rientrata dalle provviste con una lettera del fidanzato, agitandola infuriata esclama:

— Adesso mi sentirà, con tre parole gliene dico quattro!...

* * *

Un compositore di musica moderna dice con sussiego:

— Io sono nato nello stesso giorno in cui è morto Verdi.

— Già, già, succede sempre così — osserva un amico — le disgrazie non vengono mai sole!

LA RADIO AGRICOLA

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE-Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2°-Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - Kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

BOLZANO kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 12,25 bollettino metereologico - ore 13,30 notiziario agricolo Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55